

### Una nueva enfermedad priónica (SDS/MSA) podría ser de naturaleza infecciosa

Investigaciones realizadas por el grupo del Dr. Prusiner y otros, que han sido publicadas recientemente [PNAS 2015 112 (38) E5308-E5, August 31, 2015 y PNAS 2015 112 (38) 11748-11749] han identificado una nueva enfermedad priónica en humanos que es potencialmente infecciosa. La enfermedad en cuestión es conocida desde 1960 como Shy Drager Syndrome (SDS) o Atrofia Sistémica Múltiple (MSA) con muchas características similares a la Enfermedad de Parkinson y en su investigación los autores [Prusiner et al., 2015] afirman haber encontrado y generado infección con otra proteína, no PrP.

Las enfermedades neurodegenerativas más importantes son proteinopatías, cada una con su

proteína particular, su metabolismo y la formación de agregados a nivel celular con formación de amiloide (formas citotóxicas y formas no citotóxicas). Proceso que ocurre en el eje temporal e involucra células y tejidos específicos. Hasta este anuncio el único caso probado capaz de producir infección (en condiciones de laboratorio o naturales) entre individuos son las prionopatías (involucran a la proteína PrP<sup>Sc</sup>).

Los ratones transgénicos que se utilizaron en estas nuevas experiencias tienen una mutación evidentemente susceptibilizante, quedaría por probar si expresan alfa-synuclein en cantidades similares al ratón wild-type.

De todas formas, la investigación alerta sobre el origen priónico (es

decir producido por una proteína que sea un prion) de una variante de la enfermedad neurodegenerativa denominada Shy Drager, e incorpora un nuevo factor de riesgo en los procedimientos de esterilización de instrumental quirúrgico, ya que estos agentes infecciosos (los priones), persisten como forma infecciosa a las rutinas de esterilización de 121 °C. De hecho, los protocolos para la eliminación de priones, con calor húmedo, exigen 134 °C. ■

Fuente: <http://www.iflscience.com/health-and-medicine/new-prion-disease-raises-questions-about-whether-alzheimer-s-and-parkinson-s>, <http://theconversation.com/new-prion-disease-raises-questions-about-whether-alzheimers-and-parkinsons-could-be-infectious-46936>

### Brote de E.coli en Vermont, EE.UU.

Inspectores sanitarios del estado de Vermont en EE.UU., encontraron ADN de la toxina Shiga de E.coli en paquetes cerrados al vacío que contenían carne bovina picada utilizada para hacer hamburguesas en un restaurant del condado de Windsor. De esta forma las autoridades sanitarias locales indican que han encontra-

do el origen de la epidemia ocurrida en septiembre de 2015 que afectó a numerosas personas en Vermont. Sin embargo, las autoridades federales del USDA no están convencidas del hecho y continúan las investigaciones a fin de determinar el origen de la epidemia. ■

Fuente: <http://www.promed-mail.org>, <http://www.vnews.com/news/18821544-95/state-e-coli-tied-to-hamburgers>, <http://health-map.org/promed/p/48089>

### Leishmaniosis Visceral en perros en Entre Ríos, Argentina

Las autoridades sanitarias de Entre Ríos han informado sobre la detección de 2 casos de Leishmaniosis Visceral en perros en esa provincia. El insecto transmisor de la infección a humanos se ha encontrado en la provincia por lo que no se puede descartar la potencial transmisión a huma-

nos. Las autoridades han tomado las medidas de profilaxis y saneamiento ambiental recomendadas. Este es un nuevo llamado de atención sobre la ocurrencia de esta zoonosis y la necesidad de un control efectivo en los animales de compañía. ■

Fuente : <http://www.promedmail.org>, <http://www.clarin.com/sociedad/Leishmaniasis-guauguaychu-salud-peligro-contagio-perros-alerta01444056007.html>

### Criptosporidiosis en el agua corriente en Tartagal, Salta, Argentina

Autoridades sanitarias informaron que se ha detectado la presencia de *Cryptosporidium* sp. en el agua de red que se consume en Tartagal. La infección por *Cryptosporidium* sp. en humanos puede provocar vómitos, diarrea, fiebre y otros síntomas similares, y afectan con mayor gravedad a pacientes inmunodeprimidos. La autoridad sanitaria advirtió sobre la necesidad de hervir el agua

para consumo y para el lavado de frutas y verduras. Recién el 7 de octubre Aguas del Norte, empresa responsable del suministro de agua en Tartagal, lanzó un parte pidiendo a la población que haga hervir el agua para tomar, al tiempo que informaron que están trabajando en la planta potabilizadora. El clorinado del agua no elimina el parásito. Se informó que "los niños y adul-

tos que ingresan al hospital con cuadros de diarrea y deshidratación permanecen en el hospital por 24 horas para ser rehidratados y cuando son enviados nuevamente a sus domicilios les entregan sales de rehidratación oral". ■

Fuente : [www.reporteepidemiologico.com](http://www.reporteepidemiologico.com) N° 1674

### Erradicación de la Oncocercosis en México

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) certificó el 29 de septiembre, la erradicación en México de la enfermedad parasitaria llamada Oncocercosis. La secretaria mexicana de Salud, Mercedes Juan López, dijo que los tres últimos focos –dos en Chiapas y uno en Oaxaca– lograron erradicarse tras un trabajo complejo que llevó varias décadas, porque la enfermedad suele concentrarse en personas vulnerables, usualmente de bajos recursos económicos y en áreas rurales sin buen saneamiento.

"Aunque estaba muy localizado en dos estados del sur era un problema importante que produce una discapacidad como la ceguera, así que en México lo vemos como un logro como la eliminación de la Rubéola o la Rubéola Congénita". En 2013 Colombia se convirtió en el primer país del mundo en recibir la verificación de la eliminación de la Oncocercosis. Ecuador le siguió un año después. Guatemala ya solicitó una verificación por parte de la Organización Mundial de la Salud, que prevé una visita en 2016.

La enfermedad es endémica en África, donde es la principal causa de ceguera. Además de la OPS, el Centro Carter y el Programa de Donación de Mectizan de MSD, conocido como Merck & Co. Inc. en Estados Unidos y Canadá, participan hace dos décadas en los esfuerzos hemisféricos para erradicar la Oncocercosis. ■

Fuente : [www.reporteepidemiologico.com](http://www.reporteepidemiologico.com) N° 1674

### El Consejo de Productores de Ganado de EE.UU. invertirá US\$42 millones en promoción

El Consejo de Productores de Ganado de EE.UU. (CBB) tiene presupuestado invertir US\$42 millones en el 2016, para la promoción de la carne bovina a través de un programa llamado "Beef Checkoff". Este programa incluye un proyecto de investigación, información para los consumidores, informaciones para la industria, marketing y comunicación. Sólo falta la aprobación del Departamento de Agricultura de EE.UU.

(USDA). Sería para el año fiscal que comienza ahora en octubre y el programa consistiría en US\$9 millones para promoción, US\$10,3 millones para programas de investigación, enfocándose en temas específicos como calidad del producto, nutrición humana, innovaciones culinarias e investigación de mercado; US\$8,1 millones para programas de información para consumidores, incluyendo trabajos con escuelas y

nutricionistas; US\$4,7 millones para programas de información para la industria, incluyendo la difusión de informaciones falsas en contra de la carne y demás; US\$8,4 millones para marketing y educación en cerca de 80 países; US\$1,5 millones para comunicación con los productores. ■

Fuente: [www.beefpoint.com.br](http://www.beefpoint.com.br), [www.arp.org.py](http://www.arp.org.py), <mailto:comisiondecarn@arp.org.py>

### La EU y su sistema de alerta rápida para la seguridad sanitaria de los alimentos (RASFF)

La Unión Europea (EU) tiene un alto estándar sanitario para el control de la seguridad sanitaria de los alimentos basada en una sólida legislación que asegura a sus consumidores que los alimentos

son "sanos" y "seguros". Recientemente han incorporado un sistema de información que asegura la respuesta rápida en cualquier parte de la EU frente a un evento. Este sistema ha sido denominado

"Alerta y Rápida Respuesta sobre la Seguridad Sanitaria de los Alimentos" (RASFF). El sistema fue creado en 1979 y asegura que la información es compartida en tiempo real por las 28 organiza-

ciones de Seguridad Sanitaria de los Alimentos en toda la EU, incluyendo al CE, EFSA, ESA, Noruega, Lincestein, Islandia y Suiza, asegurando una rápida notificación y atención a consultas. El portal en la web es accesible a los consumidores y puede ser consultado para información actual o de archivo. ■

Fuente: <http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/indexen.htm>